

## MENY

# PANJORSKAN

## BRUNCH

### PICK ME UP DRINKS

MED 3CL ALKOHOL I ALLA DRINKAR

<b>MASCARO BIANCO</b> Mascaro gin, söt vermouth, ½ färskpressad citron och Fever tree tonic water	95
<b>HERBY XORIGUER</b> Xoriguer gin, rosmarin, torkad grapefrukt, ½ färskpressad grapefrukt och schweppes premium tonic & touch of lime	125
<b>MACARONESIAN CANELA</b> Macaronesian gin, ½ färskpressad apelsin, liten bit kanel, tomas henry tonic water	95
<b>NORDES FIZZ</b> Nordes atlantic gin, citronjuice, sockerlag, äggvita, soda	129
<b>SIDERIT COLLINS</b> Siderit Gin, citronjuice, sockerlag, soda	125
<b>SPANISH 75</b> Gin Mare, ½ färskpressad citron, sockerlag, cava	110
<b>SOUR MOM</b> MOM gin, citronjuice, sockerlag, angostura bitter, äggvita	110

### PICK ME UP DRINKS

UTAN ALKOHOL

<b>RABARBERLEMONAD</b> Citron, rabarberpure, socker och sodavatten	59
<b>INGEFÄRSLEMONAD</b> Citron, te, ingefära, socker och sodavatten	59
<b>FREIXENET 0,0%</b> Mousserande Cava	59
<b>SAN MIGUEL 0,0%</b>	49
<b>LÄSK</b>	38
<b>VICHY CATALANA</b>	45
<b>FRESH KOLSYRAT VATTEN</b> Spanjorskans egna mineralvatten, 1 liter	45

### TAPAS

<b>CARNITAS</b> på pulled pork, salsa fresca, chiliaili och picklad avokado	95
<b>KROKETTER PÅ ANKLÅR</b> med frasig persilja och aioli	85
<b>HETA KYCKLINGVINGAR</b> i chililgace med friterad persilja	75
<b>CALAMARES FRITTI</b> med citron, aioli och friterad persilja	95
<b>KRISPIG PULPO</b> med krämig majs, apelsinglace, sotad purjolök och spansk peppar	85
<b>BOQUERONES</b> med grillat surdegsbröd, citronette, persilja och chili	65
<b>GRILLAT GAMBASPETT</b> med chimi churri, citron och aioli	110
<b>PATATA BRAVAS</b> med tryffel, husets tomat salsa och manchego	55
<b>FRITERAD OCH ÖRTGRATINERAD MAJS</b> med krämig getost och kryddigt smör	65
<b>PIMENTO DE PADRONES</b> med lättrokt paprikasalt	70

### TACOS

<b>KRISPIGT FRITERADE TACOS</b>	
<b>AVOKADOTACO</b> Sesampanerad avokado med salsa fresca och jalapeñoaioli	75
<b>ANKLEVERTACO</b> anklemousse med fikonmarmelad, rostade hasselnötter och krasse	75
<b>RÅBIFFTACO</b> råbiff på nötinnanlår med chili, friterad lök och syrlig avokado	75
<b>KRISPIGA SALLADSTACOS</b>	
<b>FLÄSKTACO</b> nattbakad fläskside med syrlig rödlök, fermenterad kål och grillgace	75
<b>GAMBASTACO</b> friterade gambas med lime, koriander och pimento de la vera	75
<b>TONFISKTACO</b> grillad tonfisk med mojo rojo, syrlig chili, friterad lök och avokado	75

### TORTILLA

DEN ÄGGKRÄMIGA POTATISEN & LÖKEN

INFÖR VARJE BRUNCH TILLAGAR VI EN TORTILLA, VI FÖRSÖKER ALLTID ATT GÖRA DEN LITE GODARE ÄN DEN FÖRRA. DET BLIR TOLV FINA PORTIONER

- FÖRST TILL KVARN HELT ENKELT

45

### CHARCUTERÍA

<b>PATA NEGRA</b> Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva - lagrad i 36 månader.	25g/65	50g/115
<b>SERRANO</b> Jamon de Trevelez IGP Gran Reserva, 23 mån		75
<b>CABECERO</b> Montaraz Cabecero Iberico Bellota Unico Lufttorkad		95
<b>MORCILLA</b> Covap Morcilla Iberica Blodkorv		55
<b>LOMO</b> Lomo iberico cebo		65
<b>CHARKTALLRIK</b> med oliver och manchego		195

### OSTAR

<b>QUESO AZUL</b> Valdeon 31%, Blåmögelost på ko och getmjölk	60
<b>MADURAT</b> Fromatges Bauma Pastöriserad getost, rullad i aska	65
<b>MANCHEGO</b> marantona viejo D.O.P fårost lagrad i 18 månader	45
<b>OSTTALLRIK</b> med samtliga ostar, serveras med membrillo-marmelad och krispigt bröd	150

MENY

# SPANJORSKAN

## BRUNCH

### CLASSIC BRUNCH

<b>ENTRECÔTE</b> med citronaioli, salsa verde, sherrysky och pommes frites	199
<b>BIKINI</b> på patanegra och manchego	110
<b>CLUB SANDWICH</b> på hummer, räkor, avokado, rödlök, salladsblad och pommes frites	155
<b>PAN CON TOMATE</b> grillat bröd med tomat och oliver	45
<b>VITLÖKSBRÖD</b> vänd på kolgrill med persilja och citron	35
<b>BARCELONA HIPSTERSALLAD ORGANIC</b> buttermilk kale salad med röda linser, gratinerad getost, picklade gulbetor och pumpakärnor	155
<b>GASPACHO</b> på spanska vintertomater, sherry, olivolja och vitlök, serveras med grillat bröd och avokado	95
<b>TARTARE PÅ KRONHJORT</b> med rökta mandlar, variaton på jordärtsskocka, riven märg och pommes frites	155
<b>FALLAFEL</b> med grillad vetetortilla, granatäppelkärnor, cashewnötsdressing, mynta, avokado och koriander	165
<b>HAMBURGEZA</b> på högrek och bringa med tryffelaioli, karamelliserad lök, bacon, manchego och pommes frites	185
<b>HAMBURGEZA VEGETARISK</b> på friterad getost, avokado, syrlig rödlök, maraconamandlar, rödbetschips och pommes frites	155
<b>HELSTEKT KYCKLING PÅ BEN</b> med ruccola och manchegosallad, pommes frites, röd salsa, långbakade lökar, steksky och aioli	195

### CATALAN FARMERS BRUNCH

Grillad chorizo, krispig ibericosida, sunny side ägg, torkad tomat, spansk bönragu, friterad potatis, salsa verde och grillad avokado 165

### ÄGGRÄTTER

<b>HUEVOS RANCHEROS</b> sunny side ägg, tomatsalsa, friterad potatis, ostkräm, jalapenos och rödlök	145
<b>BENEDICTINE</b> på serrano, spenat, krämbakat ägg och hollandaise	165
<b>FLORENTINE</b> på avokado, spenat, krämbakat ägg, paprika och hollandaise	155
<b>ROYALE</b> på kallrökt tonfisk, spenat, krämbakat ägg och löjromshollandaise	175
<b>OMELETT NATURELL</b> med manchego, grönsallad och pommes frites	145
<b>OMELETT SERRANO</b> med manchego, tryffel, ruccola, serveras med grönsallad och pommes frites	175

### ÄGGRÖROR

SPANJORSKANS ÄGGRÖRA SERVERAS MED ROSTAT BRÖD	
<b>NATURELL</b>	50
<b>AVOKADO</b>	65
<b>TRYFFEL</b>	70

### SPANJORSKANS PAELLA

Husets stolthet och en rätt fylld med tradition, finns lika många åsikter om den som det finns riskorn i Spanien!

Vi lagar alltid vår paella på bombaris, riset får sedan sjuda klart i passande fond, för havets läckerheter använder vi oss av fond på skaldjur och till skog och gård så har vi fond på både oxsvans, kyckling eller skogssvamp, det är grunden i våra paellor, sedan så toppar vi med vad du väljer

<b>PAELLA PÅ HÖSTSVAMP &amp; SKOGSSNIGLAR</b> Krämigt ris som fått koka in i svampbuljong, riven svart tryffel, nystekt Karl-Johansvamp, höstkantarell, skogschampinjon & rikligt med hyvlad queso manchego	195
<b>PAELLA PÅ HAVETS LÄCKERHETER</b> här öser vi på med musslor i olika former, tonfisk, bläckfisk, gambas & vänder ner lite krispiga tomater, gröna ärtor och höstlök, kommer med en citronstinn aioli	249

### SMAKSATT OSTRON

**FINE DE CLAIRE NO 3** 30/ST ELLER 135/ALLA 6  
Rödlök, sherry och olivolja

Fermenterad och syrlig chili

Transparent gazpacho

Friterat med röd mojo

Chimi churri och aioli

Citron och aqua caliente

### SÖTT

**CHURROS**  
med kaffeglass, dulce de leche och choklad 95

**VÄFFLA**  
med rårörda bär, rostad vit choklad och vaniljglass 70

**CREMA CATALANA**  
bakad i krispigt pajskal med smak av apelsin, vanilj och citron 70

**CREPE CANNELLONI**  
med choklad, smörstekt banan, maraschinobär och gräddes 75

**COCADAS**  
spanska kokosbullar 30

**LITEN CHOKLAD**  
30

**EN KULA GLASS**  
kaffeglass, vaniljglass, passionfruktsorbet 30